SIZE：182x257mm　厳守

ROOM MATE

クッキングヨーグルトメーカー

取扱説明書

品番 EB-RMCY2

家庭用

もくじ　　ページ

安全上のご注意 …… P1～3
各部のなまえ …… P4
ヨーグルトを上手に作るために …… P5
ヨーグルトを作る …… P6～8
ヨーグルトが上手にできない時 …… P9
お手入れのしかた …… P10
故障かな？と思ったら …… P10
仕様 …… 裏表紙

この度は 「 クッキングヨーグルトメーカー 」をお買上げ頂き、ありがとうございます。
この取扱説明書は、本製品使用上の注意事項及び警告事項について詳しく記載しています。本製品をご使用前には、必ず取扱説明書をよくお読み頂き、内容を十分にご理解された上で事故が起こらぬように記載内容に従って正しくご使用願います。
本製品は一般家庭用に開発された商品です。事故や故障の原因になりますので、業務用としては絶対に使用しないでください。
またこの取扱説明書は、一度お読みになった後も必要時にいつでもご確認できるように、すぐに取り出せる場所へ大切に保管してください。
製品改良のため予告なくデザイン・仕様を一部変更する場合があります。予めご了承願います。

安全上のご注意　必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、安全に関する内容を記載しています。内容をよく理解して記載事項をお守りください。

⚠ 警 告　人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示します。

⚠ 注 意　人が傷害を負う可能性及び物的損害の発生が想定される内容を示します。

絵表示の例

記号は、「禁止」（しないでください）を示します。

記号は、「強制」（必ずしてください）を示します。

安全にご使用いただくために

①取扱説明書に記載されていない方法や、用途以外の目的でのご使用は、事故やけがの原因となります。絶対におやめください。
②お客様の不注意による破損・けがに対する責任は負いかねますのでご了承ください。
③故障と思われる場合は、ご使用にならないでください。
④取扱説明書のガイドライン、指示が守られない場合は、弊社は一切の責任を負いかねます。
⑤本製品はおもちゃではありません。お子様のご使用は避けてください。

⚠ 警告

分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に改造、分解、修理をおこなわない
●発火や異常動作によるけがの恐れがあります。
※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。

禁止

本製品は国内専用の家庭用です
交流 100V　50/60Hz の電源以外、業務用や使用目的以外には使用しない
●破損及び火災の原因になります。

たこ足配線をしない
（エアコン、冷蔵庫、電子レンジなどの大きな電力を使う機器と併用してコンセントや配線器具の定格を超える使いかたはしない）
●たこ足配線などで定格を超えると発熱し、発火の原因になるとともに接続している機器の損傷の恐れがあります。

電源プラグや差し込みプラグは、根元まで確実に差し込み、傷んだ電源プラグやゆるんだコンセントは使わない
●感電やショート、発火の恐れがあります。

電源コードを束ねたり、引っぱったり、無理に曲げたり、ねじったり重い物をのせたり、傷付けたり、高温部に近づけたり、加工したりはさみ込んだりしない
●傷んだまま使用すると感電や故障、発熱や発火で火災の原因になります。

⚠ 警告

禁止

濡れた手で電源プラグや差し込みプラグの抜き差しをしない
●感電やけがの恐れがあります。

子供だけで使用させたり、幼児の手の届く所で使用や設置・保管はしない、また、おもちゃとして絶対に使わせない
●感電やけがの原因になります。

本体を丸洗いしたり、水に浸けたり水をかけたりしない
●ショートによる感電の原因になります。

湿気の多い場所で使用しない
●ショートによる感電の原因になります。

濡れた手で使用しない
●ショート、感電の恐れがあります。

本体や容器を落としたり、強い衝撃を与えない
●製品が破損したり、落とした際にけがをする恐れがあります。
※万一事故が起きても、弊社は一切の責任を負いかねます。

必ず守る

異常（異音・異臭・焦げ臭い・動かない・ビリビリと電気を感じるコードを動かすと通電したりしなかったりするなど）がある時には直ちに電源プラグをコンセントから抜き、使用を中止する
●異常のまま使い続けると、発煙・火災・感電やけがに至る恐れがあります。
※修理はお買上げの販売店にてご相談ください。

電源コードが異常に熱くなる時は、使用を中止する
●ショートによる発火の恐れがあります。

電源プラグや差し込みプラグを抜く時は、コードを引っぱらずに必ずプラグ部分を持って抜く
●断線やスパークして発火の原因になります。

電源プラグや差し込みプラグの、プラグ部分に付いたゴミやほこりは、定期的に乾いた布で取り除く
●湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

⚠ 注意

禁止

調理（ヨーグルト作り）目的以外には使用しない

乳製品、ヨーグルト種菌、水以外のものを入れない
●腐食したりする恐れがあります。

通電中は、本体の内側に触れない
●やけどをする恐れがあります。

本体に調理容器を入れなかったり、調理容器に何も入れない状態では使用しない
●故障する原因になります。

本体を電子レンジや冷蔵庫に入れない
●火災や故障の恐れがあります。

不安定な場所や熱に弱い敷物の上で使用しない
●火災の恐れがあります。

直射日光で高温になる場所に放置したり、発熱器具（ガスコンロレンジ、ストーブ、ファンヒーター）などの近くで使用しない
●熱による変形や変色、故障や火災の原因になります。

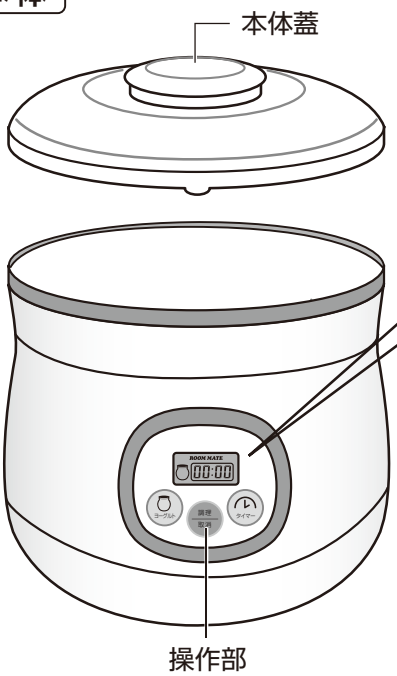
必ず守る

使用時以外は、コンセントから電源プラグを抜く
●絶縁劣化などでの感電や漏電、火災及び、けがの原因になります。

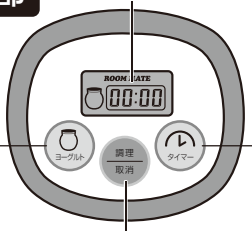
お手入れの際は、コンセントから電源プラグを抜き、本体が十分冷めてからおこなう
●やけどやけがの原因になります。

各部のなまえ

本体



操作部　液晶画面[タイマー表示]

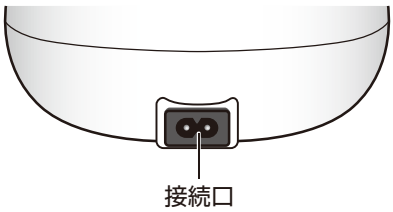


[ヨーグルトボタン]
・調理の選択ボタン

[タイマーボタン]
・お好みの時間設定ボタン

[調理／取消ボタン]
・調理開始と調理取消の2つの機能ボタン

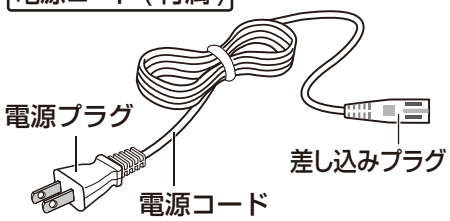
本体背面



調理容器

【注】必ず装着して内蓋を使用する

電源コード (付属)



⚠ **電源コードは束ねたまま使用しない**
→ コードが熱くなり、故障の原因になります。

ヨーグルトを上手に作るために

準備 **調理容器、内蓋、使用するスプーンを熱湯消毒する**

【注】本体は洗えません。

■消毒した容器はすぐに使うようにしてください。

※汚れや雑菌が入るとヨーグルトがうまく作れません。

①台所用中性洗剤で洗い、すすいだ後大きめの器に入れます。

②沸騰したお湯を全体がかぶるくらいに器に入れ数分間そのままにして消毒します。

※お湯をかけて消毒する場合は、1 分間以上流しかけてください。

③消毒後の水滴は布巾などで拭かずに、軽く切っておきます。

⚠注意 **煮沸消毒や電子レンジでの消毒はしないでください。**
→パッキン変形の原因になります。

【注】内蓋のパッキンを外して洗った時は装着を忘れないでください。

■材料について

◎種菌について ヨーグルトを作る元になるもので、**市販のプレーンヨーグルト**や**市販のヨーグルト種菌**が使われます。
また、このヨーグルトメーカーで作ったヨーグルトも種菌に使えます。

※市販の粉末の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従って作ってください。

◎牛乳について

成分無調整牛乳を使います。

無脂乳固形分が多いほどでき上がりはよく固まります。

※成分調整牛乳、無脂肪牛乳、低脂肪牛乳、加工牛乳、乳飲料などと記載されているものは、固まりが弱かったり、分離することがあります。

※低温殺菌牛乳は固まらないことがあります。一度沸騰させ、30℃以下に冷ましてから使ってください。

◎豆乳について

成分無調整・大豆固形分8.0%以上と記載されているものを使います。

◎スキムミルクについて 低脂肪ヨーグルトを作る時に使います。

乳固形成分95%以上・水分5.0%以下のものを使います。

お願い

●材料は、常に開封したての新鮮なものを用意してください。
●自家製ヨーグルトを種菌に使う場合、何度も使っていると菌の力が弱くなることがあります。固まりにくくなった場合は、新しい市販のヨーグルトや市販のヨーグルト種菌に替えてください。

ヨーグルトを作る

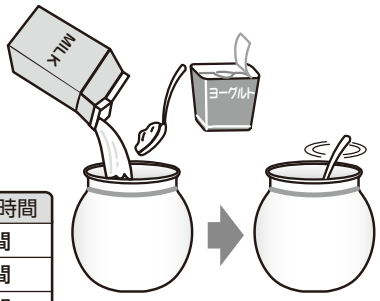
■材料の準備

牛乳(成分無調整)と市販のプレーンヨーグルトを用意します。

1 消毒後の調理容器に種菌(プレーンヨーグルト)を入れたら、開封したての牛乳を少しずつ静かに入れ、泡立てないようにしてよくかき混ぜ、均一にします。

※種菌や市販のヨーグルトが十分に混ざっていないと、ヨーグルトができ上がった際に容器の底にダマが溜まることがあります。

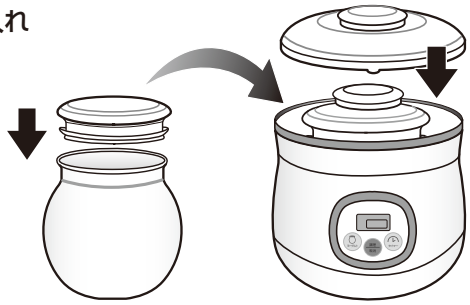
※市販の粉末の種菌を使う場合は、それぞれの説明書に従った量を入れてください。



牛　乳	市販のヨーグルト	発酵時間	冷蔵目安時間
900ml(MAX)	約70g	10時間	約1時間
800ml	約60g	10時間	約1時間
700ml	約50g	9時間	約1時間
600ml	約40g	9時間	約1時間
500ml(MIN)	約30g	8時間	約1時間

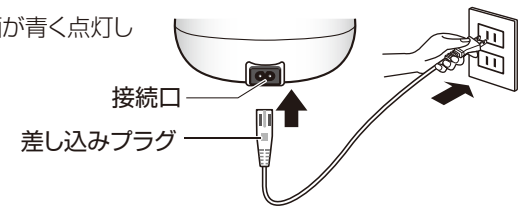
ヨーグルトの酸味は、各発酵時間に 1 時間ずつ発酵時間を延長することで、酸味が強くなっていきます。　※発酵時間の**最大設定は 15 時間まで**の設定になります。

2 調理容器に内蓋をして本体に入れ本体蓋をかぶせます。

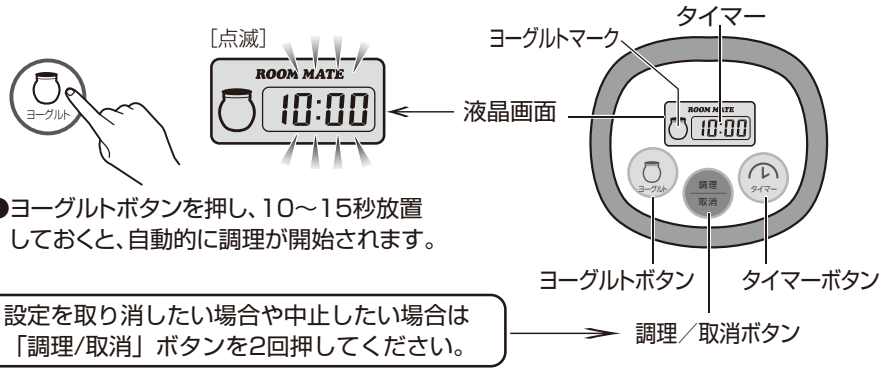


3 本体の接続口に、差し込みプラグを確実に差し込み、電源プラグをコンセントに差し込みます。

●「ピッピッ」と鳴って液晶画面が青く点灯し[00：00]と表示されます。



4 **ヨーグルトボタンを押すと、ヨーグルトマークが液晶画面に表示され タイマーが 10：00**(10 時間後にでき上がり) **に変わり点滅します。**



●ヨーグルトボタンを押し、10～15秒放置しておくと、自動的に調理が開始されます。

設定を取り消したい場合や中止したい場合は「調理/取消」ボタンを2回押してください。

タイマー設定について

※発酵時間の目安に合わせたり、ご希望のでき上がり時間や、お好みの酸味にする時に設定します。

5 **タイマーボタンを押し、発酵時間 (でき上がり時間) を設定します。**

※発酵時間の目安は、6 ページを参照

●タイマーボタンを押すと一旦［00：00］に戻り、1 回押すごとに 1 時間ずつ時間が進みます。**タイマー設定は［15：00］(時間) まで可能です。**
タイマー設定を変更･取消する場合は、「調理／取消」ボタンを 2 回押します。
液晶画面は **3** のように［00：00］の状態に戻りますので、**4** ～ **5** の手順で再設定をしてください。

6 **調理ボタンを押してヨーグルト作りをスタートします。**

●液晶画面が緑色に変わり、設定時間が 1 分単位で「残り時間表示」されます。

7 調理時間が終了すると液晶画面が青色になり、タイマー [00：00] が点滅して「ピピッ ピピッ ピピッ・・・」とアラーム音で、でき上がりをお知らせします。アラーム音は 2 分間続きその後止まります。または [調理／取消] ボタンを押すと止まります。アラーム音が鳴り終わると同時に、液晶画面は、点灯に変わります。

●調理後は、本体の接続口から差し込みプラグを抜き、コンセントから電源プラグを抜きます。

8 本体から調理容器を取り出し、内蓋をした状態で冷蔵庫で冷やします。

⚠ 注意

調理容器の底は熱くなっているので手を触れない
→やけどの原因になります。

冷凍室内での保存はしない
→解凍しても元の状態には戻りません。

●種菌として使用する分は、別の清潔な容器に必要量を移しておいてください。

●冷蔵庫保存中も発酵が進み、酸味が増していきます。でき上がったヨーグルトは、早めにお召し上がりください。

牛乳以外の材料で作るヨーグルト

■豆乳ヨーグルト　※牛乳の代わりに豆乳を使ったヨーグルト

豆乳 …… 900ml
種菌(市販のプレーンヨーグルト) …… 100g
タイマー：10時間

1 消毒後の調理容器に種菌(プレーンヨーグルト)を入れたら、開封したての豆乳を少しずつ静かに入れ、泡立てないようによくかき混ぜて均一にします。

2 ～ **7** の手順で作り、でき上がったら冷蔵庫で冷やします。

■スキムミルクヨーグルト　※乳脂肪をほとんど含まないヨーグルト

スキムミルク …… 100g
お湯 …… 400ml
種菌(市販のプレーンヨーグルト) …… 40g
タイマー：8時間

1 消毒後の調理容器にお湯400mlとスキムミルク100gを入れてよく溶かし、40℃以下に冷まします。 冷ましたスキムミルクに種菌(プレーンヨーグルト)を入れてダマにならないようによくかき混ぜます。

2 ～ **7** の手順で作り、でき上がったら冷蔵庫で冷やします。

ヨーグルトが上手にできない時

ヨーグルトがうまく固まらない、ムラがある

◎タイマー時間は正しく設定しましたか？
→ヨーグルトの種類や材料の総量によって発酵時間が違います。(6・8ページ参照)

◎乳飲料や無脂肪牛乳を使っていませんか？
→固まらなかったり、分離することがあります。(5ページ参照)

◎低温殺菌牛乳を使っていませんか？
→低温殺菌牛乳は一度沸騰させて30℃以下に冷ましてご使用ください。
【注】温めすぎた牛乳を加えると種菌が弱くなったり、死んでしまうことがあります。

◎新鮮な牛乳や種菌(ヨーグルト)を使いましたか？
→種菌が弱っていると十分に固まりません。

◎自家製の種菌(ヨーグルト)を繰り返し使っていませんか？
→繰り返し使うと菌の力が弱くなります。新しい種菌(ヨーグルト)をご用意ください。

◎容器とスプーンの消毒は正しくおこないましたか？
→5ページを参照してください。

◎牛乳と種菌(ヨーグルト)を十分に混ぜ合わせましたか？
→6ページ［1］を参照してください。

◎発酵中に蓋を開けて中をかき混ぜたり、本体を振ったりしませんでしたか？

酸味が強かったり、水分が出ている

◎発酵時間が長すぎませんか？
→発酵時間が長いと酸味が強くなったり、乳精(水分)が出てきます。時間の設定を短くしてください。また、でき上がり時間を過ぎても冷蔵庫に入れずに、室温で放置していた場合もこのようになります。
→種菌に使用するヨーグルトの種類によっても酸味は違ってきます。

色や臭いがおかしい、粘り気が強い

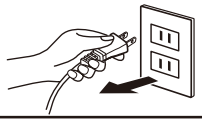
◎牛乳や種菌(ヨーグルト)が古くないですか？
◎容器の消毒を十分にしましたか？
→雑菌が入って増えている可能性があります。食べずに捨ててください。
また、種菌としても使用しないでください。

ヨーグルトを長く続けて作るコツは、雑菌を混入させないことです。
容器は消毒したらすぐに使い、牛乳や種菌は新しいものを使いましょう。

お手入れのしかた

⚠ 注意

必ず電源プラグを
コンセントから抜く



全体が完全に冷めてからお手入れをする
→やけどや破損の原因になります。

クレンザー・シンナー類・金属たわし・ナイロンたわし・漂白剤・化学ぞうきんなどは使用しない
→傷をつけたり変色の原因になります。

本 体　水洗いはできません

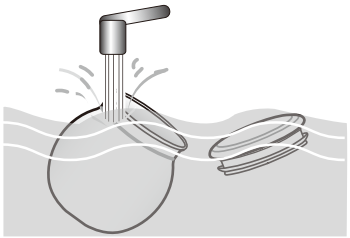
●台所用中性洗剤をしみ込ませた布を固くしぼって汚れを拭き取ります。最後に乾いた布で空拭きします。

調理容器・内蓋・本体蓋　丸洗いできます

●使用後は毎回、台所用中性洗剤を使って柔らかいスポンジなどで洗い、よくすすぎます。

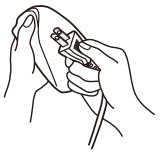
【注】内蓋のパッキンを外して洗った時は装着を忘れないでください。

●使用直前には必ずスプーンも合わせて熱湯消毒をしてください。(5ページ参照)



電源プラグ・接続プラグ　水洗いはできません

●乾いた布で定期的に汚れやほこりを拭き取ります。



故障かな？と思ったら

●修理を依頼される前に、再度取扱説明書をお読みになり次の事項をチェックしてください。

⚠ 危険　お客様ご自身で修理、 改造することは絶対にしないでください。

こんなとき	お調べいただく事・なおしかた
電源が入らない	**●コンセントに確実に電源プラグが差し込まれていますか?** →電源プラグを確実に差し込んでください。 **●本体の接続口に確実に差し込みプラグが差し込まれていますか?** →差し込みプラグを接続口に差し込み直してみてください。
温度は上がるけれどヨーグルトが作れない	**これは故障ではありません。** →ヨーグルト種菌が弱っている、また作る際に雑菌が入った可能性があります。(9 ページ参照)

仕　様

定 格 電 圧 ： AC100V	調理容器容量 ： MAX900ml
定 格 周 波 数 ： 50/60Hz	電源コード長 ： 約 1m
定格消費電力 ： 27W	材　　質 ： ABS 樹脂
タイマー設定 ： 1 時間～最大 15 時間	付　属　品 ： 電源コード、調理容器
本 体 重 量 ： 約 1.2kg (調理容器含む)	生　産　国 ： 中国
本 体 寸 法 ： 約 19.5(幅) x 19.5(奥行) x 19.5(高さ)cm	

保管のしかた

●汚れをしっかり拭き取り、水気が残らないように十分乾燥させてください。
●直射日光の当たらない、高温多湿を避けた結露しない場所で保管してください。
●子供や幼児の手の届かない所で保管してください。

廃棄のしかた

●お住まいの各自治体のゴミの廃棄方法に従って廃棄してください。

カスタマーサポートセンター
TEL：03-5365-3131
受付時間　10：00～17：00（土･日･祝日を除く）
※お問い合わせの際には、製品名･品番をご連絡ください。

SIZE：140x90mm

保証書

本書は、本書記載内容(無料修理規定に基づく)で無料修理を行うことをお約束するものです。お買い上げの日より下記期間中故障が発生した場合は、本書をご提示の上、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。

品　名	クッキングヨーグルトメーカー	品　番	EB-RMCY2
※ お買い上げ日	年　月　日	保証期間	本体お買い上げ日より1年
お客様	お名前 ご住所　〒　ー 電話　(　)		
販売店	住所・店名 電話　(　)		

ご販売店へ　※印欄は必ずご記入してお渡しください。(販売店様印がない場合は領収書等を貼ってください)

保証規約

1.取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意書に従って正常な使用状態で故障した場合には、お買い上げの販売店までお預けください。
2.保証期間内に故障して無料修理をお受けになる場合には、商品と本書をご持参ご提示の上、お買い上げの販売店にご依頼ください。
3.ご転居の場合は事前にお買い上げの販売店にご相談ください。
4.贈答品等で本保証書に記入してあるお買い上げ販売店にご依頼ができない場合は、弊社までお問い合わせください。
5.保証期間内でも次の場合には有料となります。
①使用上の誤り、及び不当な修理や改造による故障や損傷。
②お買い上げ後の落下等による故障及び損傷。
③火災、地震、水害、落雷その他天災地変や異常電圧による故障及び損傷。
④一般家庭用以外（例えば、業務用の長時間使用、車両、船舶への搭載）に使用された場合の故障及び損傷。
⑤本書の提示がない場合。
⑥本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入が無い場合、あるいは字句を書き替えられた場合。
6.保証書は日本国内においてのみ有効です。
7.本書は再発行しませんので、紛失しないように大切に保管してください。
※この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって、お客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明な場合は、お買い上げの販売店及び弊社へお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理、補修用性能部品の保有期間について、詳しくはお買い上げの販売店又は弊社までお問い合わせください。
※この商品のスペアパーツをお客様にお届けできる期間は、製造終了後3年間までです。
(流通在庫の関係で期間内にお届けできない場合があります)。

株式会社　丸隆
〒 151-0073　東京都渋谷区笹塚1-62-3
TEL 03-5365-3131　FAX 03-5365-3883

お問い合わせの際には、製品名・品番をご連絡ください。
受付時間：10：00~17：00（土・日・祝日を除く）

EB-RMCY2　クッキングヨーグルトメーカー　銘版
SIZE：37x19.5mm